


OSOBNJE INFORMACIJE



Tihomir Moslavac

 V.I. Meštrovića 102, Osijek, 31000, Hrvatska

 031 224 300 

 Tihomir.Moslavac@ptfos.hr

Spol Muško | Datum rođenja 12/12/1965 | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

Datum	09.2016.-
Zanimanje ili radno mjesto	Redoviti profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum zadnjeg izbora	28.09.2016.
Datum	2011.-2016.
Zanimanje ili radno mjesto	Izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2005.-2011.
Zanimanje ili radno mjesto	Docent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Vrsta djelatnosti ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE I
OSPOSOBLJAVANJE

Datum	16.10.2003.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Koncentriranje model otopina alkohola, estera i aldehida reverznom osmozom"

Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku Znanost i visoko obrazovanje
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Razina 8.2 prema HKO; razina 8 prema EQF; razina 3 prema QF-EHEA
Datum	29.04.1999.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Magisterij iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Promjena reoloških svojstava kaše jabuka pri hlađenju"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Znanost i visoko obrazovanje
Datum	21.12.1992.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Dipl. ing. prehrambene tehnologije
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: „Utjecaj tehnološke obrade na mikrofloru hrena“
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku Znanost i visoko obrazovanje
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Razina 7.1 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik Hrvatski

Ostali jezici	RAZUMJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski jezik	B1	B1	B1	B1	B1

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik
Zajednički europski referentni okvir za jezike

Organizacijske / rukovoditeljske vještine	Član Povjerenstva za poslijediplomski specijalistički studij Sigurnost i kvaliteta hrane, 2006. - 2011. Član Udruge proizvođača bučinog ulja Hrvatske
Računalne vještine	Dobro poznavanje Microsoft Office™ alata (sposobnosti stečene kroz informalno obrazovanje)
Vozačka dozvola	Vozačka B kategorije

DODATNE INFORMACIJE

Projekti

Suradnik na nacionalnim projektima

1. Projekt 113001(1996-2002): "Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda",
2. Projekt 113004(1996 - 2002): "Obnova i razvitak prerade poljoprivrednih proizvoda u hrvatskom Podunavlju",
3. Projekt 0113004(2002 -2005): "Unapređenje procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane i pića".

Suradnik na stručnim projektima

1. Izrada studije "Mokra prerada kukuruza" Osječko-baranjska Županija, Osijek, 1998. Razni idejni i glavni tehnološki projekti pogona prehrambene industrije.
2. Tehnologijsko istraživački razvojni project TP-01/113-01(2001–2004): "Razvoj membranskog filtera i primjene membranske filtracije u prehrambenoj industriji".

Usavršavanje

Godina	2005.
Mjesto	Budapest, Mađarska
Ustanova	Corvinus University, Faculty of Food Science
Područje	Prehrambena tehnologija

PRILOZI

POPIS A1 I A2 RADOVA OBJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni znanstveni i pregledni A1 radovi

1. Pichler, Anita; Pozderović, Andrija; Moslavac, Tihomir; Popović, Kristina: Influence of Sugars, Modified Starches and Hydrocolloids Addition on Colour and Thermal Properties of Raspberry Cream Fillings. *Polish journal of food and nutrition sciences* 67, 1; 49-58, 2017.
2. Jokić, Stela; Moslavac, Tihomir; Aladić, Krunoslav; Bilić, Mate; Ačkar, Đurđica; Šubarić, Drago: Hazelnut oil production using pressing and supercritical CO₂ extraction. *Hemijska industrija* 70, 4; 359-366, 2016.
3. Moslavac, Tihomir; Jokić, Stela; Šubarić, Drago; Aladić, Krunoslav; Vukoja, Josipa; Prce, Nikolina: Pressing and supercritical CO₂ extraction of *Camelina sativa* oil. *Industrial Crops and Products* 54, 122-129, 2014.
4. Aladić, Krunoslav; Jokić, Stela; Moslavac, Tihomir; Tomas, Srećko; Vidović, Senka; Vladić, Jelena; Šubarić, Drago: Cold Pressing and Supercritical CO₂ Extraction of Hemp (*Cannabis sativa*) Seed Oil. *Chemical and Biochemical Engineering Quarterly*. 28, 4; 481-490, 2014.

Izvorni znanstveni i pregledni A2 radovi

1. Pavlović, Nika; Valek Lendić, Kristina; Miškulin, Maja; Moslavac, Tihomir; Jokić, Stela: Supercritical CO₂ extraction of sea buckthorn. *Food in Health and Disease* 5, 2; 55-61, 2016.
2. Moslavac, Tihomir; Jokić, Stela; Šubarić, Drago; Aladić, Krunoslav; Dominković, Olivera: The influence of antioxidants on oxidative stability of sunflower and olive oil. *Technologica acta* 8; 25-30, 2015.
3. Moslavac, Tihomir; Jokić, Stela; Šubarić, Drago; Aladić, Krunoslav; Panzalović, Valentina: Rheological characteristics salad mayonnaise with hens and quail egg yolks. *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu* 17, 1; 166-171, 2015.
4. Jokić, Stela; Moslavac, Tihomir; Bošnjak, Andreja; Aladić, Krunoslav; Rajić, Marina; Bilić, Mate: Optimization of walnut oil production. *Croatian journal of food science and technology*, 6, 1; 27-35, 2014.

5. Moslavac, Tihomir; Jokić, Stela; Pozderović, Andrija; Pichler, Anita; Škof, Barbara: Proizvodnja i stabilizacija hladno prešanog bučinog ulja. *Glasnik zaštite bilja*, 37, 6; 70-79, 2014.
6. Moslavac, Tihomir; Vuković, Danijela: Utjecaj antioksidansa na oksidacijsku stabilnost biljnih ulja u binarnoj smjesi sa sezamovim uljem. *Glasnik zaštite bilja* 36 (6), 32-41, 2013.
7. Moslavac, Tihomir; Pozderović, Andrija; Pichler, Anita; Benčić, Đani; Vilušić, Milica; Barulek, Ivančica: Utjecaj ekstra djevičanskog maslinovog ulja i limunovog soka na reološka svojstva majoneze. *Meso*, 14, 2; 126-131, 2012.
8. Moslavac, Tihomir; Pozderović, Andrija; Pichler, Anita; Popović, Kristina; Šilipetar, Marijana: Utjecaj žumanjka jajeta patke i proteina mlijeka na reološka svojstva majoneze. *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu* 14 (3), 223-227, 2012.
9. Moslavac, Tihomir; Pozderović, Andrija; Pichler, Anita; Vilušić, Milica; Tomić, Aleksandra: Utjecaj mikrovalnog zagrijavanja na oksidacijsku stabilnost suncokretovog ulja. *Glasnik zaštite ulja* 35 (4), 96-105, 2012.